

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Функционална и нова храна			
Наставник: Наталија Р. Џинић , Марија Р. Јокановић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета: Упознавање студената са савременим достигнућима у области функционалне и нове хране и стицање знања и вештина за самостална истраживања у овој области.			
Исход предмета: Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за осавремењивање и усавршавање производње функционалне и нове хране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Историјат функционалне и нове хране. Дефиниција нове и функционалне храна. Функционалне компоненте. Биоактивне компоненте хране и њихова улога у очувању здравља (фенолна једињења, каротеноиди, прехранбена влакна, пробиотици, пребиотици, аминокиселине, масне киселине...). Креирање нових функционалних производа према захтевима потрошача. Начини конзервусања и паковања функционалне хране. Законска регулатива. Промовисање и упознавање потрошача са новом категоријом прехранбених производа. <i>Практична настава:</i> Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области функционалне и нове хране.			
Литература: Н. Џинић „Технологија готове хране“, Технолошки факултет Нови Сад, 2016. Р. Грујић и И. Милетић, "Наука о исхрани човјека – Хемија хране, Нутритивне и енергетске потребе, Болести неправилне исхране" Бања Лука, 2006. Р.А. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen "Food quality management", Wageningen Pers, 2002.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4		Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
практична настава	10	усмени испит	50
семинарски рад	40		